

**Hier ist Fischen noch Handarbeit: Anders Eriksson kontrolliert seine Netze – sogenannte Reusen – auf dem Hjälmareensee fast täglich.**

Am schwedischen Hjälmareensee setzen die Fischer beim Zander auf **Nachhaltigkeit.** Ein absolutes Novum.



## MSC: Schwedens wilder

TEXT: RENÉ SCHULTE  
FOTOS: HEINER H. SCHMITT

**D**er Wind fetzt durchs Haar, während das kleine Fischerboot an Geschwindigkeit zulegt und die glatte Seeoberfläche in Wellen reisst. Stahlblau spannt der Himmel, grünlich blitzt das Wasser und der herbe Seegeruch zieht in die Nase. Es ist warm. Für schwedische Verhältnisse fast schon heiss an diesem Maitag auf dem Hjälmaren: einem 479 Quadratkilometer grossen, durchschnittlich aber nur sieben bis acht Meter tiefen Binnensee, gut einhalb Autostunden westlich von Stockholm. Anders Eriksson drosselt den Aussenbordmotor und steuert

eine Boje an. Dann greift der junge Fischer nach dem Seil im Wasser und zieht das lange kegelförmige Netz heraus. Reif um Reif befördert er die Reuse über den Bootsrand an die Oberfläche. Nach einer halben Minute kommen die ersten Fische. Zappelnd, mit den Flossen schlagend. Dabei liegt sein Augenmerk besonders auf der einen Spezies: Zander.

**Ein beschuppter Silberling** nach dem anderen wird herausgeholt. Aber nicht jeder landet in einem der blauen oder weissen Bottiche. Wer zu klein ist, darf zurück in den See. So bleibt die Fischpopulation regenerationsfähig und der Bestand auf einem gesunden Niveau. Mit ein Grund, warum die Zan-

derfischerei am Hjälmareensee seit dem 7. August 2006 MSC-zertifiziert ist (Marine Stewardship Council). Das heisst, sie wird vorbildlich und nachhaltig geführt. Ein



**Im Einklang mit der Natur: Fischen auf dem Hjälmaren.**

weltweites Novum übrigens, kennt man das MSC-Label doch bisher nur aus der maritimen und nicht aus der Süsswasserfischerei.

Dass gerade die Fischer vom Hjälmareensee nicht alles zu Geld machen, was ihnen ins Garn schwimmt, hat seinen Grund. «Mitte der 90er-Jahre gab es eine Krise», erzählt Anders Eriksson. «Die Fänge gingen drastisch zurück. Also mussten sich die Fischer etwas überlegen.» Schliesslich hing ihre Existenz davon ab. Und das ist immer noch so, denn Schwedens Fischer sind äusserst sesshaft und bleiben ihren Gewässern treu. Eriksson etwa, der trotz seiner 24 Lenze drauf und dran ist, in die Gummistiefel seines Vaters Bosse zu schlüpfen, betreibt die Fi-



# Zander

scherei bereits in der 17. Generation: «Unsere Familie fischt nun schon seit vierzehnhundertirgendwas im Hjälmaren», sagt er stolz. Ob dieser unglaublichen Spanne verzeiht man es ihm auch, dass er die genaue Jahreszahl nicht nennen kann. Auf dem Weg zurück zur Anlegestelle erzählt Eriksson noch vom harten Winter und davon, wie er und sein Vater bei minus 20 Grad Löcher in die Eisdecke des komplett zugefrorenen Sees bohren müssen, um ihre Netze im Wasser zu versenken. Dann dockt er an, wägt seinen Fang und verstaut ihn im betriebseigenen Kühlhaus.

**Abgeholt werden** die Zander von Gösens Fisk. Das Familienunternehmen mit Sitz in

Arboga – einem Städtchen nördlich vom Hjälmaren – ist seit 1935 im Fischhandel tätig und ebenfalls MSC-zertifiziert. Ist der Fang erst mal im Kleinbetrieb angekommen, gehts zunächst zur Qualitätskontrolle. Danach werden die frischen MSC-Zander nach Gewicht sortiert, in Behälter mit Eis gepackt und für den Transport in die Schweiz vorbereitet. Von Bell Seafood gelangt der frische Fisch schliesslich in ausgewählte Coop-Verkaufsstellen. Sollten Sie also mal einen sehen, sagen Sie ihm «Hej!» von mir ...

**Sehen Sie selbst**

**Die MSC-Fischerei am Hjälmarensee**

[www.coopzeitung.ch/zander](http://www.coopzeitung.ch/zander)

## Fisch kaufen mit Köpfchen

Welche Fische und Meerestiere darf ich bedenkenlos geniessen? Der neue **WWF-Einkaufsratgeber** gibt Auskunft.

**D**ie Schweizerinnen und Schweizer essen immer mehr Fisch und Meerestiere. Gemäss einer Studie des WWF Schweiz (Worldwide Fund For Nature) ist der hiesige Konsum in den letzten 20 Jahren um satte 20 Prozent gestiegen – auf jährlich 56 000 Tonnen. Dies entspricht etwa 7,6 Kilogramm pro Kopf. Doch wo führt das hin? Bereits drei Viertel der weltweiten Bestände sind überfischt oder von Überfischung bedroht. Aber auch Zuchten haben ihre Tücken: «Weil Zuchtfische in der Regel mit Fischmehl und Fischöl gefüttert werden, tragen Aquakulturen ebenfalls zur Leerfischung der Meere bei», sagt WWF-Fischexpertin Jennifer Zimmer-



**Den Einkaufsratgeber für Fische und Meerestiere gibts gratis beim WWF oder bei Coop.**

mann. Wer also Fisch kaufen möchte, sollte dies mit Köpfchen tun. Nun hat der WWF seinen Einkaufsratgeber «Für Fische und Meeresfrüchte» ergänzt und neu aufgelegt. Er enthält wichtige Tipps und eine Liste mit Produkten von «empfehlenswert» bis «Hände weg». Der WWF-Fischführer ist gratis beim WWF (auch online) und in den Coop-Supermärkten erhältlich.

**link**  
[www.wwf.ch/fisch](http://www.wwf.ch/fisch)



**Exklusiv bei Coop  
Frischer  
MSC-Zander**



Frischer Wildfang-Zander, ausgezeichnet mit dem MSC-Label (Marine Stewardship Council) für nachhaltige Fischerei: Diese Neuheit gibt es in der Schweiz nur bei Coop. Der zertifizierte Süsswasser-Raubfisch stammt aus dem schwedischen Hjälmarensee und wird von lokalen Fischern unter Einhaltung strengster Vorschriften gefangen. Das Fleisch des MSC-Zanders ist

weiss, zart, saftig und fettarm. Er ist fertig filetiert und abgepackt in der Frischfisch-Selbstbedienung der grösseren Coop-Verkaufsstellen erhältlich.

